

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平6-141775

(43)公開日 平成6年(1994)5月24日

(51)Int.Cl.
A 23 F 3/06

識別記号 庁内整理番号
C 2114-4B

F I

技術表示箇所

審査請求 未請求 請求項の数1(全2頁)

(21)出願番号

特願平3-266810

(22)出願日

平成3年(1991)5月21日

(71)出願人 591177598

横山 恒登

佐賀県三養基郡北茂安町大字白壁2699番地

(72)発明者 横山 恒登

佐賀県三養基郡北茂安町大字白壁2699

(54)【発明の名称】 微粉茶の製造方法

(57)【要約】 (修正有)

【目的】 茶の生葉のまま遠赤外線パネルヒーターで瞬間的熱処理と同時に熱風を利用して乾燥粉碎して微粉茶を製造する方法を提供する。

【構成】 生葉の茶を遠赤外線パネルヒーターによって高温で瞬間に熱処理して乾燥した茶葉を直接粉碎機で微粉茶を製造することによって茶の香気味の向上した製品が3工程に短縮して生産する。遠赤外線パネルヒーターで瞬間に熱処理する事で茶の特有な芳香、味が向上し品質の優れた製品ができる。また乾燥した茶を連続的に粉碎するため工程が短縮され、生産時間が4分の1の時間で微粉末茶が出来るものである。

【特許請求の範囲】

茶の生葉のまま遠赤外線パネルヒーターで瞬間的熱処理と同時に熱風を併用して乾燥粉碎して微粉茶を製造する方法

【発明の詳細な説明】

微粉茶の製造は現在迄は煎茶の工程で蒸したり乾燥したり7つの工程が必要であった乾燥した葉を粉碎機にかけて微粉茶が製造されていたが本発明は生葉の茶を遠赤外線パネルヒーターによって高温で瞬間的に熱処理して乾燥させ乾燥した茶葉を直接粉碎機で微粉茶を製造する事

によって茶の香気味の向上した製品が3工程に短縮して生産する。遠赤外線パネルヒーターで瞬間的に熱処理する事で茶の特有な芳香味が向上し品質の優れた製品が出来る。本発明は発明者が長年にわたり遠赤外線パネルヒーターで瞬間的に高温で熱処理と併用して熱風を送る事で乾燥が増大して茶の香気味が向上する事が明らかになった。又乾燥した茶を連続的に粉碎する為生産工程が短縮され又生産時間が4分の1の時間で微粉末茶が出来るものである30%の経済的コストが認められる。